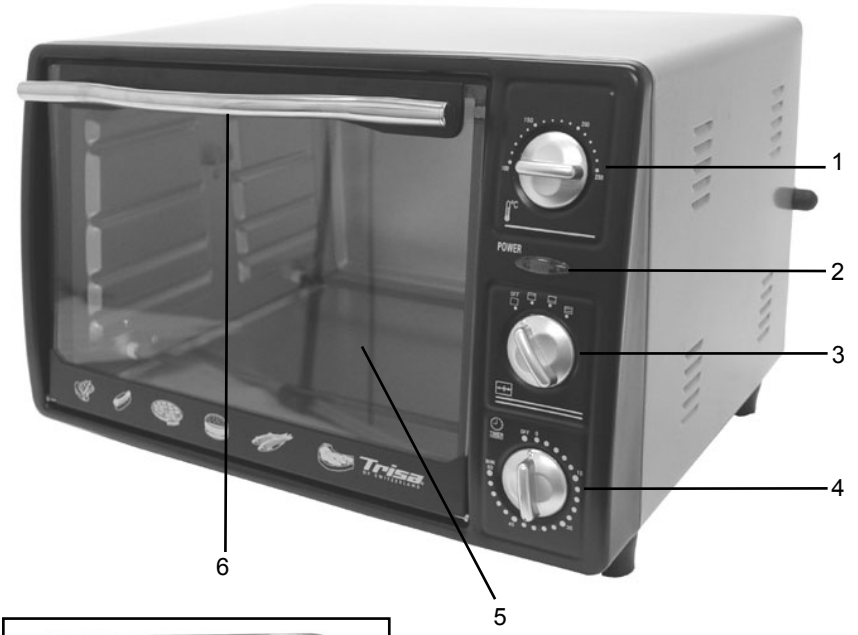
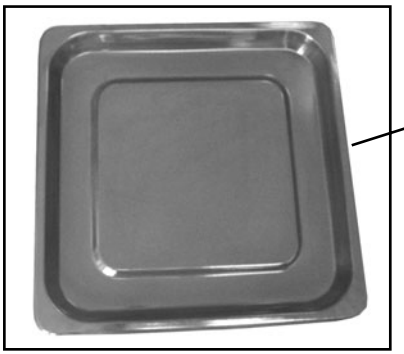
Trisa OF SWITZERLAND

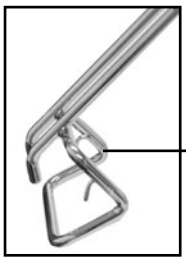
Forno Classico

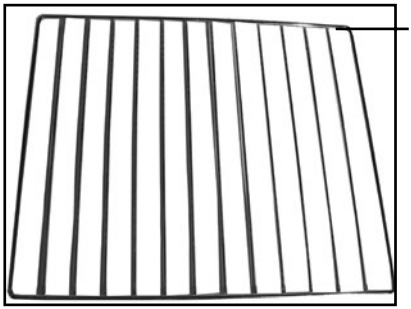
230V / 1500W **Art. 7315**

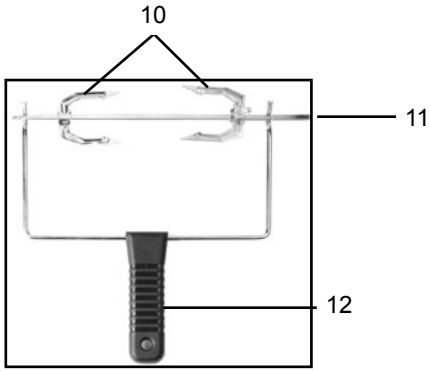
Gerätebeschreibung / Description de l’appareil / Descrizione dell’apparecchio / Appliance description











Gebrauchsanweisung
Trisa Forno Classico, Art. 7315

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren "Forno Classico" entschieden haben. Das Trisa Electro Team wünscht Ihnen viel Freude mit diesem Gerät und einen guten Appetit!

Vor dem Benutzen

Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Informationen aufmerksam durch. Sie geben Ihnen wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gegebenenfalls an Nachbenutzer weiter.
Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäss dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Verpackungsmaterial ordnungsgemäss entsorgen.

Beschreibung

1 Temperaturregler
2 Kontrolllampe
3 Heiz-Funktionsdrehschalter
4 Timer
5 Glas-Ofentüre
6 Handgriff
7 Backblech
8 Backblech-Zange
9 Backrost
10 Fleischhaken inkl. 2 Flügelschrauben
11 Grill-Drehspiess
12 Drehspiess Halter

Technische Daten

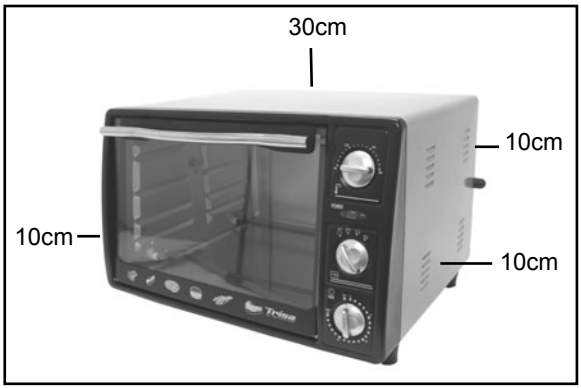
Fassungsvermögen:	23 Liter
Temperatur-Regulierung:	100 - 250°C
Timer:	60 Min.
Spannung:	230 Volt
Leistung:	1500 Watt

Berühren Sie das heisse Gehäuse nicht. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie dafür den vorgesehenen Ofentür-Griff.

Vor dem Erstgebrauch

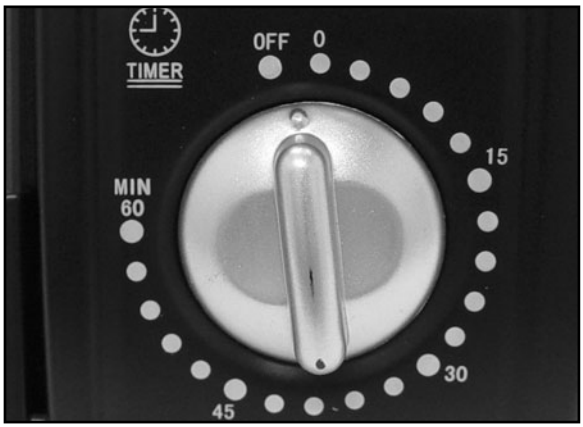
Prüfen Sie bereits beim Auspacken des Gerätes ob alle Zubehörteile gemäss dieser Gebrauchsanweisung enthalten sind und das Gerät keine Schäden aufweist.
Das Backblech (7), den Backrost (9) und den Grill-Drehspiess (11) gründlich mit Spülmittel und heissem Wasser spülen und gut trocknen.

Vor dem Erstgebrauch das Gerät von Produktionsrückständen reinigen:



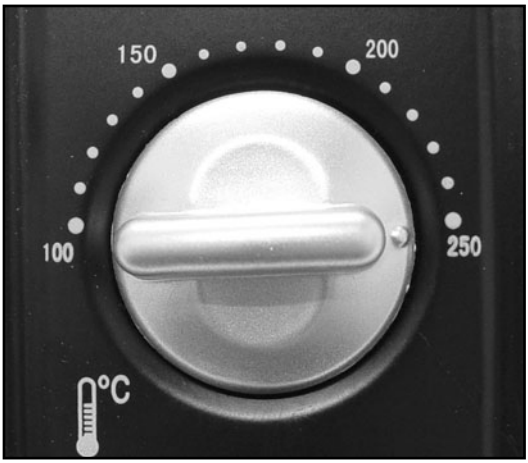
Auf eine ebene, stand- und feuerfeste Fläche stellen.

Abstand von 10 und 30 cm unbedingt einhalten.

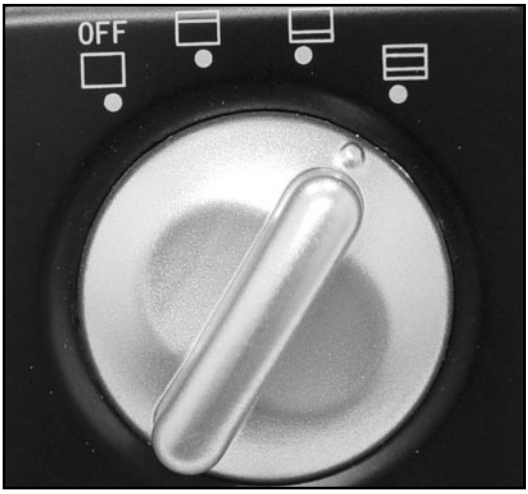


Prüfen Sie, dass der Timer (4) auf Position "Off" ist, bevor Sie das Gerät am Netz anschliessen.
(Nur an Wechselstrom mit Spannung von 230 Volt).

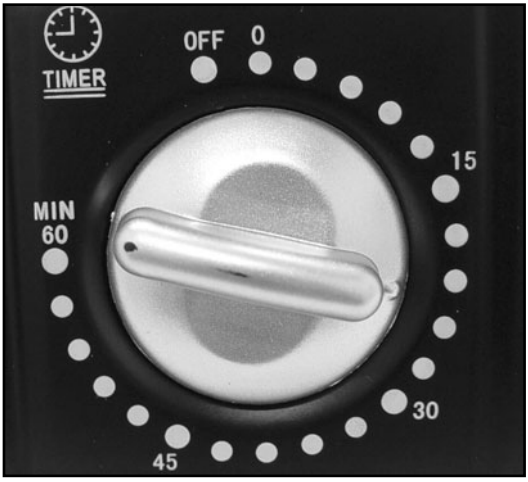
Backblech (7) und Rost (9) in den Ofen schieben, dann die Ofentüre schliessen.



Temperaturregler (1) auf 250°C stellen



Heizfunktionsdrehschalter (3) auf Position “Ober- und Unterhitze” stellen.



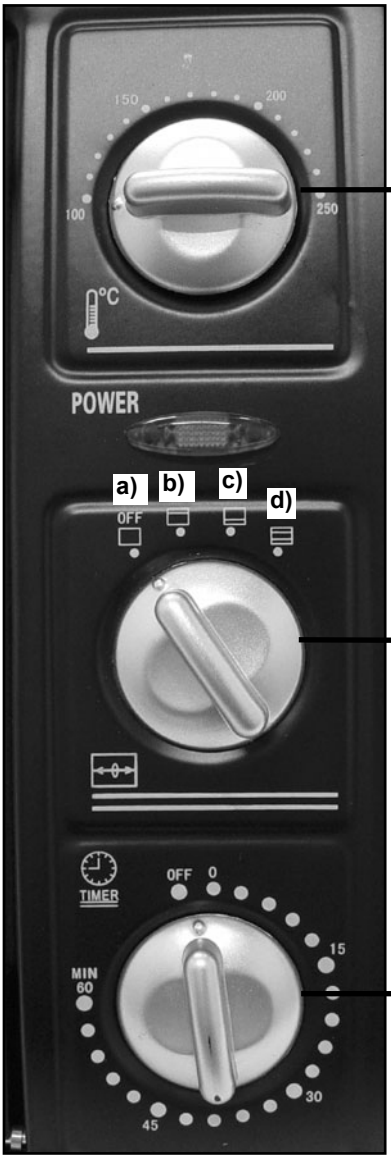
Den Timer (4) auf Position “20” stellen.

Lassen Sie das Gerät während ca 20 Minuten laufen.

Hinweis:
Öffnen Sie dabei ein Fenster, es können unangenehme Gerüche und eventuell Rauch entstehen. Dies ist völlig normal.

Ihr Backofen ist nun betriebsbereit.

Schalterbeschreibung



Temperaturregler (1)
zum Einstellen der gewünschten Temperatur
100 - 250°C

Heiz-Funktionsdrehschalter (3)
a) Aus
b) Oberhitze
c) Unterhitze
d) Ober- und Unterhitze

Timer (4) (60 Min.)
zum Einstellen der gewünschten Backzeit.
Mit diesem Drehschalter wird die Backzeit eingestellt sowie das Gerät **Ein- und Ausgeschaltet**.
Gleichzeitig aktiviert es die **Umluft** und **Grill- Drehspiess-Funktion.**

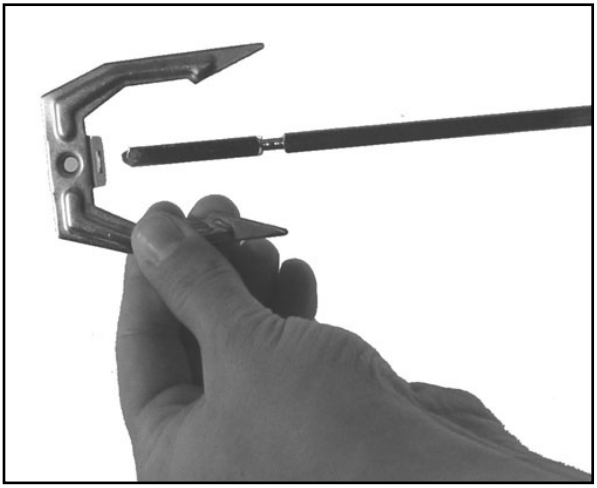
Hinweis:
Ist die eingestellte Zeit abgelaufen schaltet das Gerät automatisch ab.

Dieser Backofen mit Umluft und Grill-Drehspiess ist ideal zum Backen, Gratinieren, Grillieren, Braten, Garen etc.

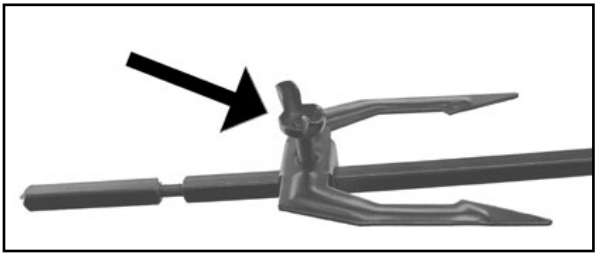
Ob Fleisch, Gemüse, Teigwaren, Blätterteig oder Kuchen, alles schnell und einfach zubereitet.

Anwendung (Grill-Drehspiess)

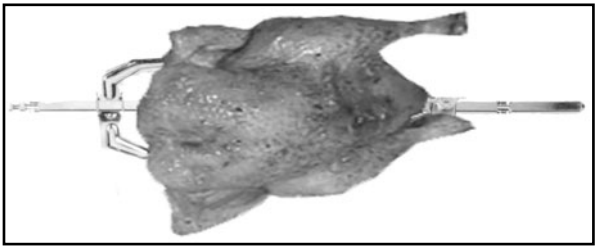
Da dieses Gerät mit Umluft ausgestattet ist, braucht es kein Vorheizen.



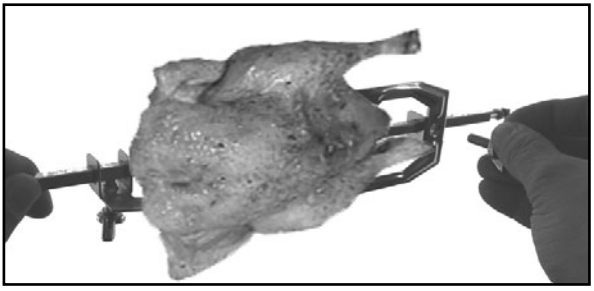
Den einen Fleischhaken (10) am Drehspiess (11) platzieren



Mit Flügelschraube fixieren

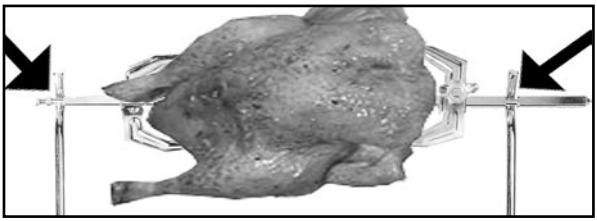


Grillgut zentriert auf Spiess (11) platzieren



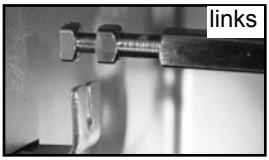
Den zweiten Fleischhaken (10) am Drehspiess (11) platzieren und mit Flügelschraube fixieren.

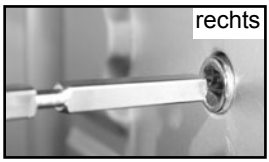
Achten Sie darauf, dass das Grillgut genügend durch die beiden Fleischhaken (10) gesichert ist.



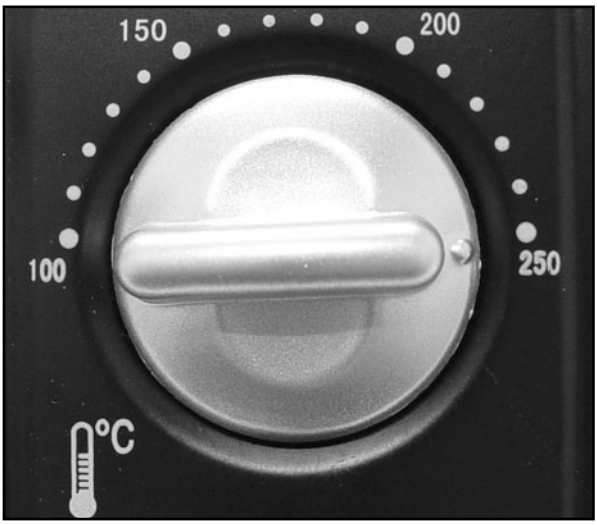
Drehspiess (11) mit Hilfe des Drehspiess-Halters (12) tragen.
Wichtig! Achten Sie darauf, dass die Haken des Halters in den Kerben am Spiess platziert sind. Dies verhindert ein verrutschen des Spiesses.

Den Drehspiess (11) zuerst rechts in die Drehvorrichtung an der Innenwand des Ofens schieben, dann das andere Ende mit der Kerbe gegenüber auf die Spiesshalterung legen.



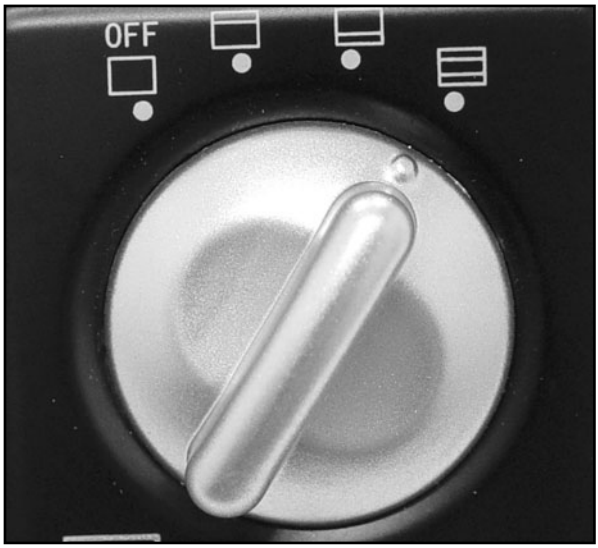


Hinweis:
Um den herunterlaufenden Grill-Saft aufzufangen, das Backblech (7) in die untersten Rillen des Ofens schieben.

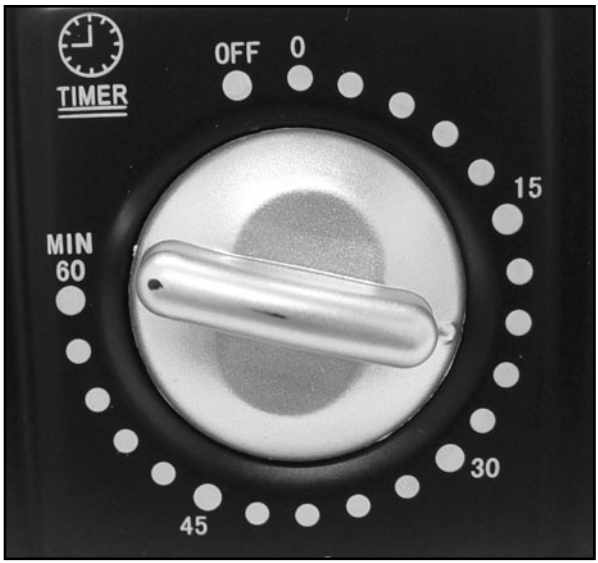


Mit dem Temperaturregler (1) die gewünschte Temperatur einstellen.

Hinweis:
Je nach Grillgut Temperaturregler tiefer oder höher stellen.



Den Heiz-Funktionsschalter (3) auf Position “Ober- und Unterhitze stellen



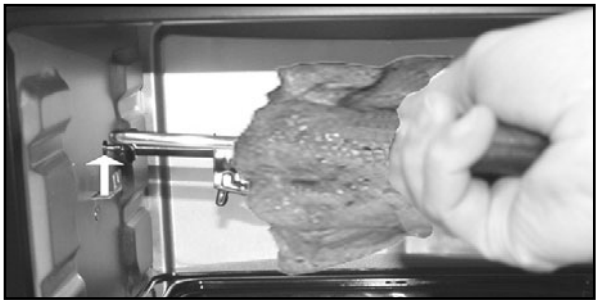
Den Timer (4) auf die gewünschte Grillzeit einstellen.

Achtung:
Die Grillzeit hängt von der Grösse und der Art des Grillgutes ab.

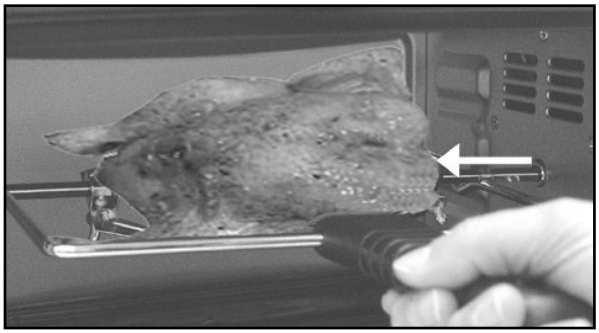
Wenn Ihr Grillgut vor Ablauf der programmierten Zeit fertig ist, den Timer (4) auf Position “0” stellen. Ansonsten ertönt nach Ablauf der eingestellten Grillzeit ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch ab.

Ofentüre (5) am Handgriff (6) öffnen.

Achtung:
Das Gerät wird sehr heiss!
Verbrennungsgefahr!
Ofentüre (5) nur am Handgriff (6) berühren.
Während dem Grillvorgang tritt heisser Dampf aus.
Gehen Sie nicht mit Ihrem Gesicht in die Nähe des Ofens. Heisser Dampf kann Verbrennungen verursachen.



Den Spiess (11) mit Hilfe des Drehspiess-Halters (12) zuerst links anheben



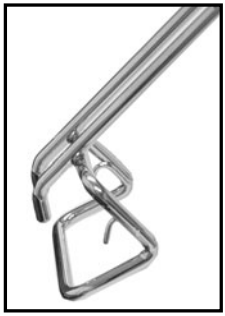
dann nach links aus der rechten Vorrichtung herausnehmen und auf auf eine Platte oder einen Teller legen.

Tipp:
Wenn Sie prüfen wollen, ob Ihr Poulet gut durch ist, können Sie es nach dem Herausnahmen so drehen, dass der Saft ausläuft. Ist dieser klar, ist Ihr Poulet fertig.

Allgemeine Hinweise:

- Um dem Ofen-Innenraum etwas auskühlen zu lassen, die Ofentür (5) leicht öffnen bis diese arretiert.

- Damit das Gerät funktioniert muss immer die **Temperatur (1)**, die gewünschte **Heizfunktion (3)** und der **Timer (4)** eingestellt werden.
- Mit dem Timer wird immer **automatisch** die **Umluft-Funktion** eingeschaltet. (Diese ist nicht separat einschaltbar)
- Ebenfalls mit dem Timer wird immer **automatisch** die **Dreh-Funktion** für den **Grill-Drehspiess (11)** eingeschaltet. Deshalb beim Nichtgebrauch des Spiesses diesen herausnehmen.
- Die **Heizfunktion (3)** kann nicht separat eingeschaltet werden. Diese Programme laufen immer kombiniert mit Umluft.
- Bei einer Zeiteingabe von **weniger als 15 Minuten** den Timer zuerst auf 15 Minuten und dann zurück z.B. auf 10 stellen. Wird dies nicht gemacht, erklingt **kein Signalton**.
- Für **Garzeiten über 60 Minuten** muss der Timer entsprechend der gewünschten Zeit mehrmals eingestellt werden.
- Zange (8) zum Herausnehmen des Backbleches (7)



Reinigung und Pflege

Es ist wichtig, den Ofen-Innenraum nach jeder Anwendung von Fett und Krümmeln zu reinigen.

Vor dem Reinigen und Verstauen stets den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen. **ACHTUNG! Das Gehäuse wird während des Betriebes heiss und braucht einige Zeit, um vollständig abzukühlen! Verbrennungsgefahr!**

Nehmen Sie alle Teile (Backblech (7) / Backrost (9) / Grill-Drehspiess (11) aus dem Ofen. Diese können alle in Seifenlauge gespült werden.

Reinigung des Gerätes nur mit einem mässig feuchten Tuch. Anschliessend trocken reiben.

Verwenden Sie keine Stahlreinigungskissen, Scheuer- oder Lösungsmittel.

Das Gerät bei längerem Nichtgebrauch vor Staub oder Schmutz schützen.

Die Edelstahl-Heizelemente dürfen nicht gereinigt werden.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Elektro-Geräte sind im **Verkaufsgeschäft** oder bei einer **Sammelstelle** abzugeben.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Berühren Sie das heisse Gehäuse nicht. Benutzen Sie dafür den vorgesehenen Handgriff.

- Gerät nur an Wechselstrom mit Netzspannung gemäss dem Typenschild und nur an Steckdosen mit Erdung (3-polig) anschliessen.

- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern und gebrechlichen Leuten benutzen und aufbewahren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Verpackungsmaterialien wie z.B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.

- Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslöserstrom von nicht mehr als 30 mA in die Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten. Gefahr besteht auch bei ausge schaltetem Gerät. Deshalb nach Gebrauch immer den Netzstecker ziehen.

- Benützen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser, das in Badewannen, Waschbecken oder anderen Gefässen enthalten ist und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.

- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, nehmen Sie es erst dann heraus,wenn der Netzstecker gezogen ist. Danach Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern zuerst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen.

- Prüfen Sie regelmässig, ob das Netzkabel Schadstellen aufweist. In diesem Fall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden (Netzstecker sofort ziehen) und das Gerät zur Reparatur an den Hersteller übergeben.

- Das Gerät **darf nicht in Betrieb genommen** werden (Netzstecker sofort ziehen), wenn:
  * das Gerät, das Gehäuse oder Kabel beschädigt ist.
  * das Gerät sichtbare Schäden aufweist.
  * der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder ähnlichem besteht.
  * bei Störungen während des Gebrauchs.
  * vor der Reinigung, Umplazierung.
  * nach dem Gebrauch.

- Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

- Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen.

- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen.

- Knicken Sie das Netzkabel nicht, und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

- Stellen Sie das Gerät nie auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen und verlegen Sie das Netzkabel so, dass es ebenfalls nicht mit heissen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. Benützen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.

- Stellen Sie das Gerät nie über Tischecken bzw. Tischkanten hinaus.
  Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es angeschlossen ist.

- Bevor Sie Teile entfernen, das Gerät reinigen oder wegräumen, lassen Sie es komplett abkühlen.

- Das Gerät niemals mit einem Tuch oder anderen Materialien wie Papier etc. bedecken. **Entzündungsgefahr!**

- Das Gerät nicht im Freien betreiben.

- Stellen Sie keine brenn- oder schmelzbare Behälter in den heissen Ofen.

- Stellen Sie keine anderen Geräte auf den Backofen.

- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern aus schliesslich für die Benützung im privaten Haushalt.

- Von einem Gebrauch von Zubehörteilen, die vom Hersteller weder empfohlen noch verkauft werden, ist aus Sicherheitsgründen abzusehen.

- Es dürfen weder (organische) Lebewesen noch Pflanzen in den Ofen gesteckt werden.

- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur durch eine vom Hersteller genehmigte Kundendienststelle ersetzt werden.

- **Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt der Garantieanspruch.**

Mode d'emploi
Trisa Forno Classico, Art. 7315

Merci beaucoup d'avoir choisi notre " Forno Classico". L'équipe Trisa Electro vous souhaite beaucoup de joie avec cet appareil et un très bon appétit!

Avant l'utilisation

Veuillez lire attentivement toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi. Elles vous signalent tout ce que vous devez savoir sur l'utilisation, la sécurité et l'entretien de votre appareil. Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer et joignez-le à l'appareil si une autre personne doit l'utiliser.
Cet appareil ne peut être utilisé que pour l'usage décrit dans ce mode d'emploi.

Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité.

Prière d'éliminer l'emballage selon les prescriptions de votre commune.

Description

1	Régulateur de température
2	Lampe de contrôle
3	Commutateur rotatif de fonction de chauffage
4	Minuterie
5	Porte de four en verre
6	Poignée
7	Plaque de four
8	Pince pour la plaque de four
9	Gril
10	Crochet à viande y compris deux écrous à ailettes
11	Broche rotative
12	Support broche

Dates techniques

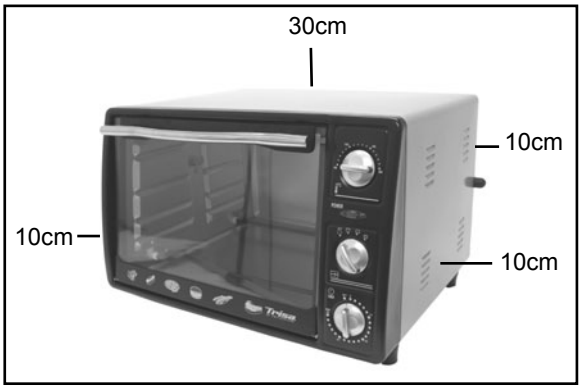
Volume:	23 litres
Régulation de température jusqu'à:	100 - 250°C
Minuterie:	60 Min.
Tension:	230 Volt
Puissance:	1500 Watt

Ne touchez pas le boîtier chaud. Danger de se brûler!
Utilisez la poignée prévue à cette fin.

Avant la première utilisation

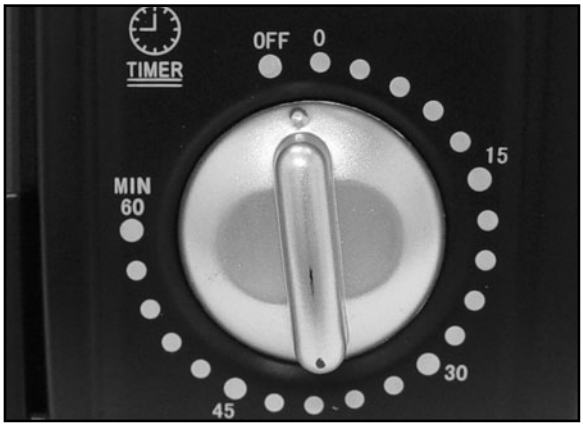
En sortant l'appareil de son emballage, vérifiez qu'il ne manque aucun accessoire en vous référant à la présente notice d'utilisation, et que l'appareil ne présente aucun défaut. Rincez la plaque de four (7), la grille (9) la broche rotative (11) soigneusement avec abondamment de l'eau et séchez ensuite.

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil de tous les résidus de production:



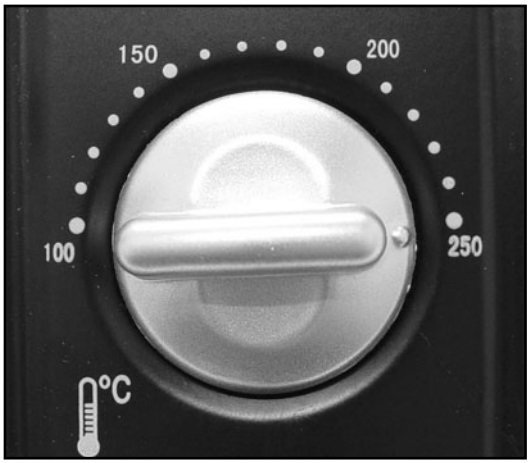
Posez sur une surface plane, stable et résistant au feu.

Respectez absolument une distance de 10 et 30 cm.

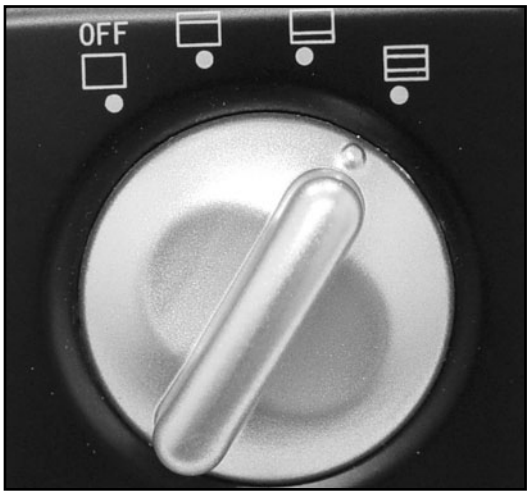


Vérifiez si la minuterie (4) est sur la position " off " ("arrêt "), avant de brancher l'appareil sur la prise de courant **(Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant alternatif de 230 Volt).**

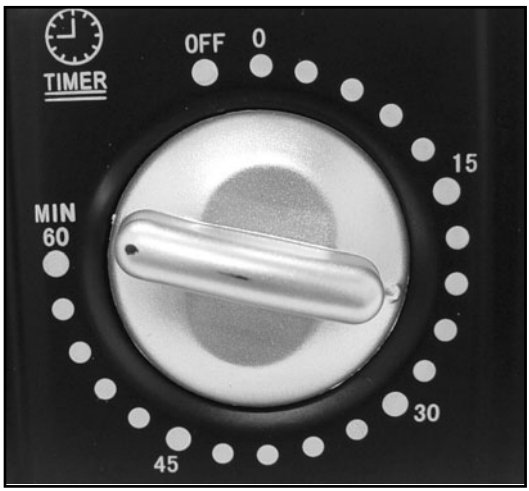
Introduisez la plaque de four (7) et la grille (9) dans le four, fermez ensuite la porte du four.



Mettez le régulateur de température (1) sur 250°C



Mettez le commutateur rotatif de fonction de chauffage (3) sur la position "chaleur en haut et en bas".



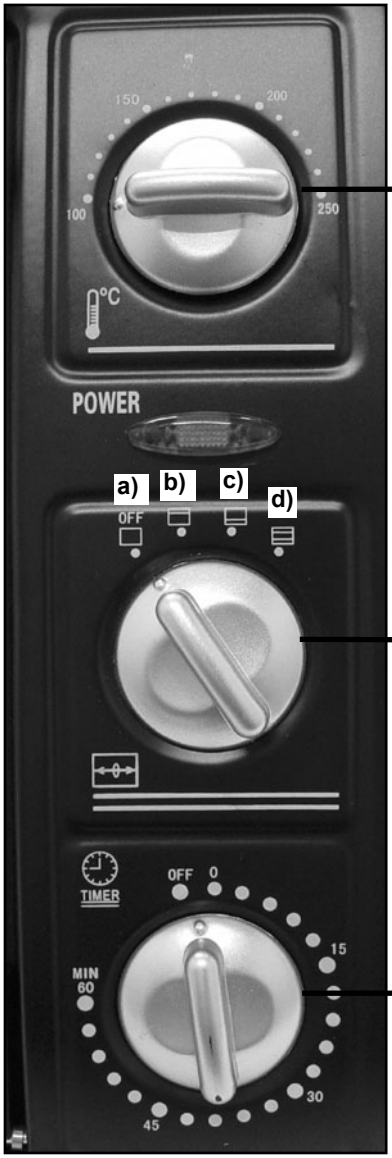
Mettez la minuterie (4) sur “20 ".

Laissez l'appareil en marche pendant environ 20 minutes.

Remarque:
Pendant ce temps, ouvrez une fenêtre, il est possible que des odeurs désagréables ou de la fumée se produisent. Ceci est absolument normal.

Votre four est alors prêt à être utilisé.

Description des commutateurs



Régulateur de température (1)
pour le réglage de la température choisie entre **100 et 250°C**

Commutateur tournant de fonction de chauffage (3)
a) Arrêt
b) Chaleur du haut
c) Chaleur du bas
d) Chaleur du hout et du bas

Minuterie (4) (60 min)
Pour le réglage de la durée de cuisson sélectionnée. A l'aide de ce commutateur tournant, vous pouvez déterminer la durée de cuis son, et **arrêter et mettre en marche** l'appareil. En même temps, il active la fonction **d'air pulsé** et de **broche rotative.**

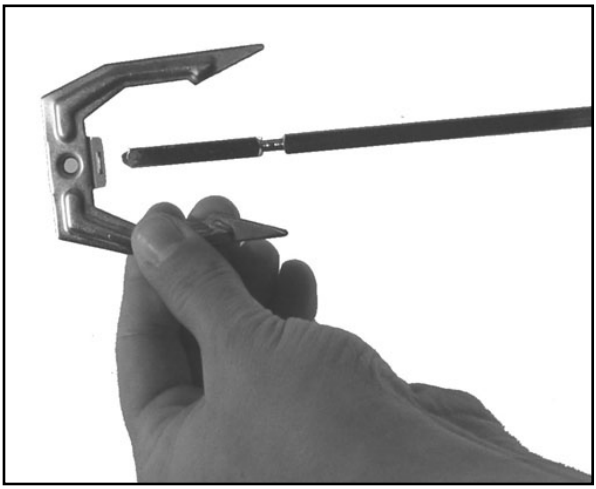
Remarque:
Si le temps réglé est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.

Ce four à air pulsé et à broche rotative est idéal pour cuire, faire gratiner, griller, rôtir, faire cuire à point etc.

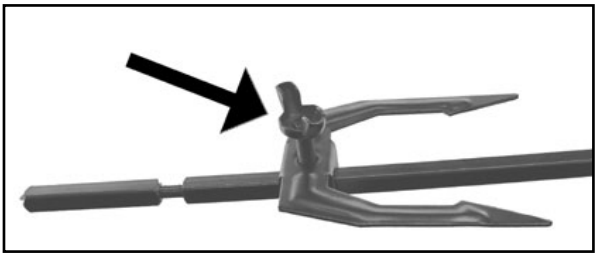
Que ce soit viande, légumes, pâtes alimentaires, pâte feuilletée ou gâteaux - tout est préparé de manière simple et rapide.

Utilisation (broche rotative)

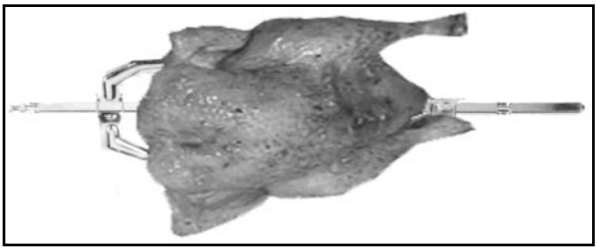
Comme cet appareil dispose d'une fonction air pulsé, aucun préchauffage n'est nécessaire.



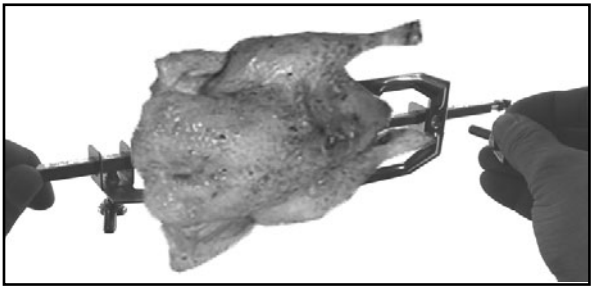
Placer l'un des crochets de viande (10) sur la broche rotative (11)



Fixez-le avec l'écrou à ailettes.

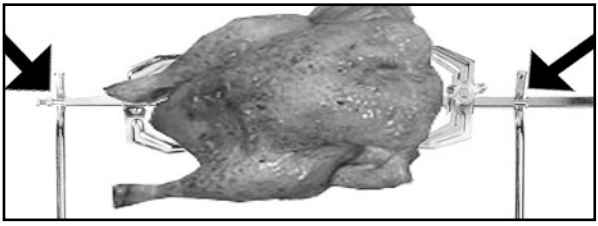


Placez votre préparation de manière centrée sur la broche (11)



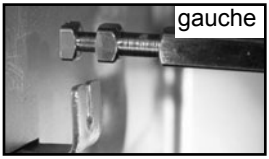
Placez le deuxième crochet (10) sur la broche (11) et fixez-le avec l'écrou à ailettes.

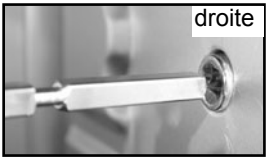
Veillez à ce que votre préparation soit suffisamment fixée par les deux crochets (10).



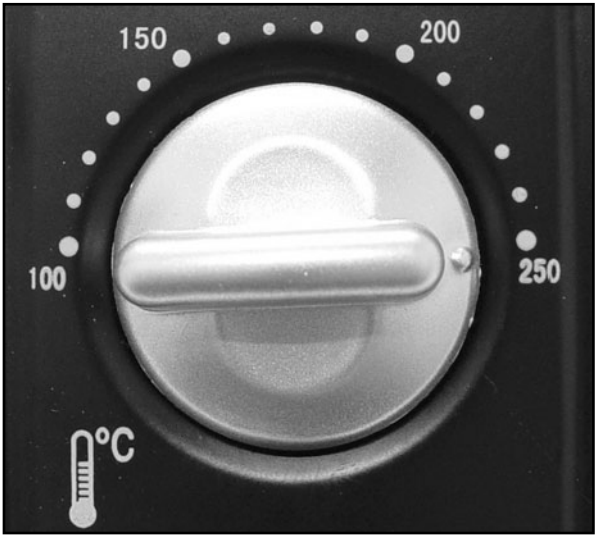
Porter la broche rotative (11) à l'aide du support broche (12).
Important! Veillez à ce que les crochets du support soient bien placés dans les entailles de la broche. Ainsi, la broche ne peut pas glisser de travers.

Insérez d'abord, la broche (11) à droite dans le dispositif de rotation fixé à la paroi intérieure, posez ensuite l'autre bout avec l'entaille sur le support broche d'enface.



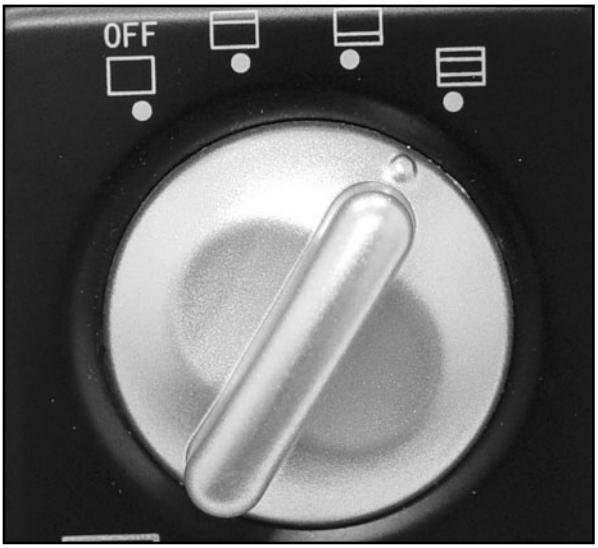


Remarque:
Pour recueillir le jus de cuisson coulant d'en haut, insérez la plaque de four (7) dans la rainure la plus basse du four.

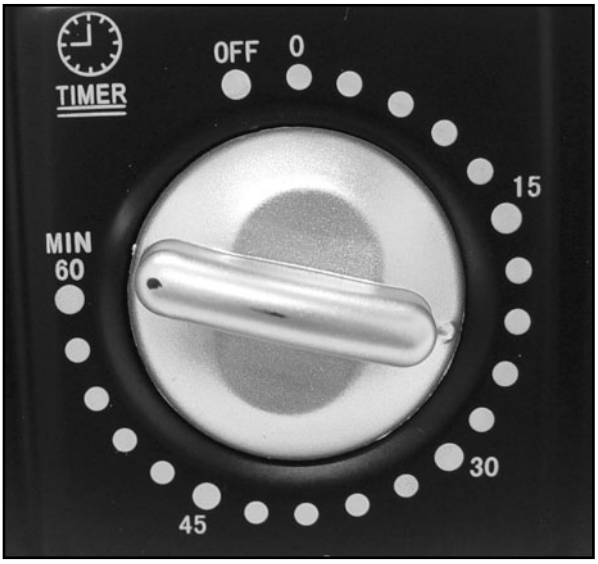


Réglez le régulateur de température (1) en fonction de la température choisie.

Remarque:
Selon votre préparation, réduisez ou augmentez la température.



Mettez le commutateur de fonction de chauffage (3) sur la position "chaleur du haut et du bas."



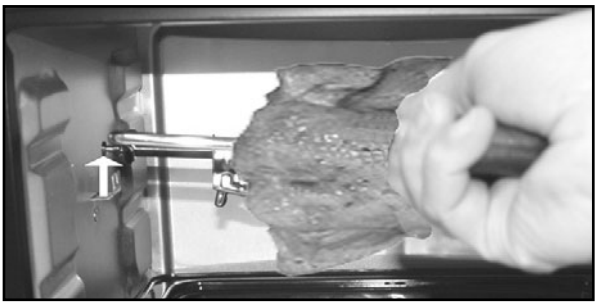
Réglez la minuterie (4) en fonction du temps de cuisson choisi.

Attention:
Le temps de cuisson dépend de la taille et de la nature de votre préparation.

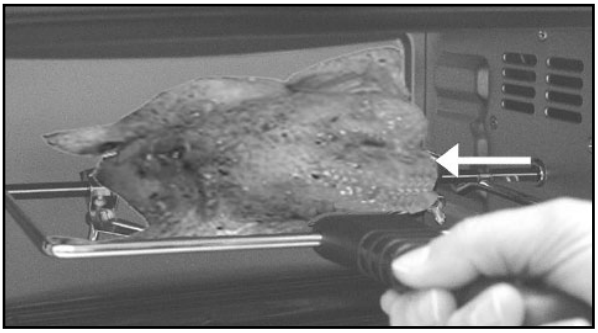
Si votre préparation est prête avant le temps programmé, mettez la minuterie (4) sur la position "0". Autrement, un signal sono reretentit dès que le temps de cuisson programmé est écoulé, et l'appareil s'arrête automatiquement.

Ouvrez la porte du four (5) par la poignée (6).

Attention:
l'appareil devient très chaud. Danger de se brûler! Ne touchez la porte du four (5) que par la pognée (6).
Pendant la cuisson, une vapeur chaude se dégage. N'approchez pas votre visage du four. La vapeur chaude peut causer des brûlures.



D'abord, soulevez la broche (11) à gauche à l'aide du support de la broche rotative (12).



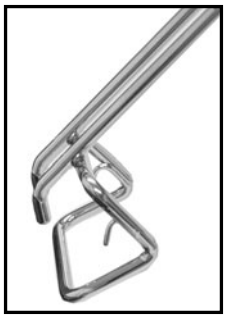
Ensuite, enlevez le tout du dispositif droit vers la gauche et posez-le sur une plaque ou une assiette.

Conseil:
Si vous voulez vérifier si votre poulet est bien cuit, vous pouvez, après l'avoir retiré du four, le positionner de telle manière que le jus sorte. Si celui-ci est clair, votre poulet est prêt.

Remarques générales:

- Pour laisser refroidir un peu l'intérieur du four, ouvrez la porte du four (5) légèrement jusqu'à son déclic.

- Pour que l'appareil fonctionne, il est nécessaire de régler toujours la **température (1)**, la **fonction de chauffage souhaitée (3)** et la **minuterie (4)**.
- Avec la minuterie, **la fonction d'air pulsé** est **automatiquement** mise en marche. (Elle ne peut pas être mise en marche séparément.)
- **De même**, avec la minuterie, **la fonction rotative pour la broche** est mise en marche. Il est donc nécessaire d'enlever la broche quand vous ne l'utilisez pas.
- La **fonction de chauffage (3)** ne peut pas être mise en marche séparément. Ce programme ne fonctionne qu'avec l'air pulsé.
- Lors d'une indication de temps **inférieur à 15 minutes**, mettez d'abord la minuterie sur 15 minutes et ensuite sur une valeur inférieure, par ex. sur 10 minutes. Si ceci n'est pas fait, aucun **signal sonore ne retentit**.
- Pour les **temps de cuisson** supérieurs à 60 minutes, la minuterie doit être réglée plusieurs fois de suite selon le temps souhaité.
- Pince (8) pour enlever la plaque de four (7).



Nettoyage et entretien

Il est important de nettoyer l'intérieur du four de la graisse et des miettes, après chaque utilisation.

Avant le nettoyage et le rangement, toujours débrancher la fiche et laisser refroidir l'appareil. **ATTENTION! Le boîtier devient très chaud pendant le fonctionnement et nécessite quelque temps pour refroidir! Danger de se brûler!**

Enlevez toutes les pièces du four (plaque de four (7) / grille (9) / broche rotative (11). Elles peuvent toutes être rincées dans de la lessive.

Nettoyage du boîtier seulement avec un torchon pas trop humide. Essuyez ensuite jusqu'à ce qu'il soit sec. N'utilisez pas d'éponge d'acier, d'agents abrasifs ou de solvants.

Protégez l'appareil contre la poussière, si vous ne l'utilisez pas pendant une période un peu plus longue.

Les éléments chauffants en acier inoxydable ne devront pas être nettoyés.

Elimination

Mettre immédiatement hors d'usage les appareils usés. Retirer la fiche de contact et couper le câble d'alimentation.

Les appareils électriques doivent être remis au **magasin de vente** ou à un **dépôt**.

Directives générales de sécurité

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons prévus à cet effet.

- Vérifiez que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique. Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant avec mise à la terre (tripolaire).

- Un appareil électrique n'est pas un jouet. Les anfants ou les handicapés ne sont pas conscients des dangers inhérents au maniement d'appareils électrique. Par conséquent, utilisez-le et rangez-le hors d'atteinte des enfants.
  Le matériel d'emballage, tel que les sachets de vinyl ne doit pas ètre remis aux mains d'enfants.

- Une protection supplémentaire est offerte par le montage d'un dispositif de sécurité contre le courant de défaut dans l'installation domestique. Tension nominale de pas plus de 30 mA. Consultez votre électricien. Le danger, subsistant même quand l'appareil est éteint, retirez la prise après l'utilisation.

- N'employez pas cet appareil à proximité d'eau dans des baignoires, lavabos ou d'autres récipients et ne l'exposez ni à la pluie ni à d'autre humidité.

- Au cas où l'appareil serait tombé à l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Ensuite, ne plus faire marcher l'appareil mais d'abord le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.

- Contrôlez régulièrement si le cordon est défectueux. Dans ce cas, l'appareil ne doit pas être mis en marche (immédiatement tirer la fiche) et envoyer-le au fabricant pour réparation.

- **N'utilisez pas** l'appareil (débranchez-le aussitôt):
  * si l'appareil, le boîtier ou le cordon secteur sont endommagés.
  * si l'appareil présente une défectuosité apparente.
  * si vous pensez que l'appareil a été endommagé en chutant.
  * en cas de mauvais fonctionnement.
  * avant chaque nettoyage ou entretien.
  * en cas d'interruption ou après utilisation.

- Ne débranchez jamais la fiche en tirant sur le cordon ni avec les mains mouillées.

- Ne portez ni ne retirez jamais l'appareil par le cordon.

- Ne tirez pas le cordon par-dessus des bords tranchants. Ne le coincez pas.

- Ne pliez pas le cordon et ne le roulez pas autour de l'appareil.

- Ne mettez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, ni à proximité de flammes ouvertes. Veillez à ce que le cordon ne touche pas des objets chauds ou des arêtes coupantes. N 'employez pas l'appareil si vous vous trouvez sur un plancher humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés.

- Ne mettez jamais l'appareil jamais au bord d'une table et évitez le contact avec des surfaces chaudes.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est branché.

- Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter des accessoires et avant de le nettoyer.

- Ne couvrez jamais l'appareil d'un tissu ou d'autres matériaux comme le papier etc. **Danger d'incendie!**

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

- Ne mettez pas de récipients qui peuvent s'enflammer ou fondre dans le four chaud.

- Ne posez pas d'autres appareils sur le four.

- Cet appareil n'est pas destiné à l'usage industriel, mais exclusivement à l'emploi dans le ménage privé.

- Employez exclusivement l'appareil pour ce qu'il est construit et selon le mode d'emploi. Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

- Ne jamais mettre de produits chimiques, d'êtres vivants organiques (animaux ou plantes) ou tout autre produit non-alimentaire dans le four.

- Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations non appropriter peuvent causer des dangers considérables pour l'usager.

- En cas de défectuosité du cordon d'alimentation, celui-ci ne peut être remplacé que par un technicien spécialisé, agréé par le fabricant.

- **Au cas où l'appareil est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsibilité de dommages éventuels. Dans ce cas la revendication de garantie n'est plus valable.**

Istruzioni per l'uso
Trisa Forno Classico, Art. 7315

Vi ringraziamo che avete scelto il nostro "Forno Classico". Il team della Trisa Electro vi augura buon divertimento con questo apparecchio e: BUON APPETTITO!

Prima dell'uso

Leggete attentamente le informazioni di questo modo di usare. Vi daranno direttive importanti per l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell' apparecchio. Serbate il modo di usare con cura e, eventualmente, trasmettetelo ad utenti seguenti.
L'apparecchio deve solamente essere adoperato allo scopo previsto in conformità a questo modo di usare.

Osservate le direttive di sicurezza.

Eliminare il materiale di imballaggio secondo le prescrizioni.

Descrizione

1	Regolatore della temperatura
2	Spia di controllo
3	Manopola di selezione funzioni di cottura
4	Timer
5	Porta a vetro del forno
6	Maniglia
7	Lamiera del forno
8	Pinza per lamiera del forno
9	Griglia
10	Uncino per la carne con due viti a farfalla
11	Spiedo girevole per la griglia
12	Portaspiedo

Dati tecnici

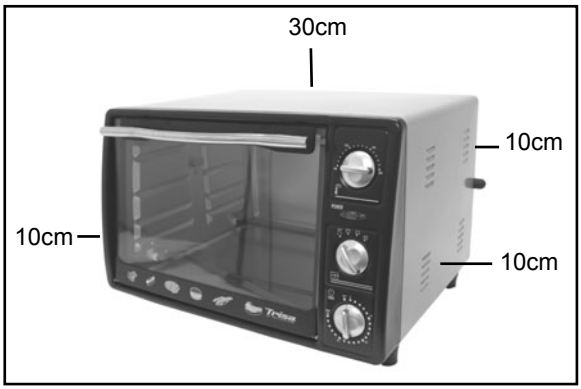
Capacità:	23 litri
Regolazione della temperatura fino a:	100 - 250°C
Timer:	60 min.
Tensione:	230 Volt
Potenza:	1500 Watt

Non toccare il mobile bollente. Pericolo di ustioni!
Per aprire o chiudere utilizzare la maniglia della porta del forno.

Prima del primo utilizzo

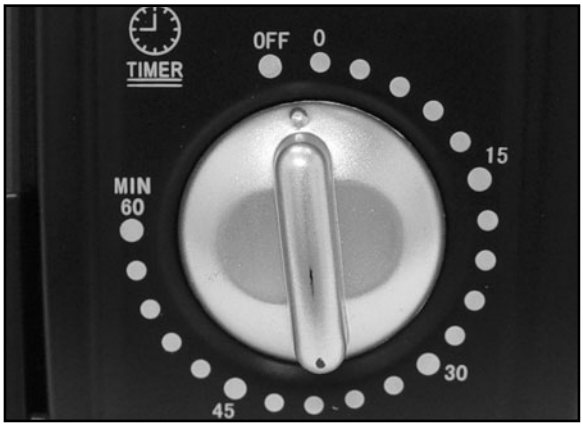
Al momento del disimballaggio dell'apparecchio, controllate che siano presenti tutti gli accessori indicati nelle presenti istruzioni d'uso e che non presentino alcun danno.
Lavare con acqua calda e detersivo la lamiera del forno (7), la griglia (9) e lo spiedo girevole della griglia (11) ed asciugare bene.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta e necessario pulire i residni.



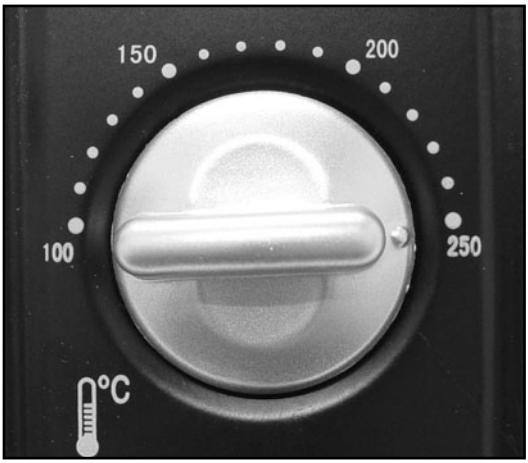
Poggiare su una superficie piana, solida e ignifuga.

Devono essere rispettate le distanze di 10 e 30 cm.

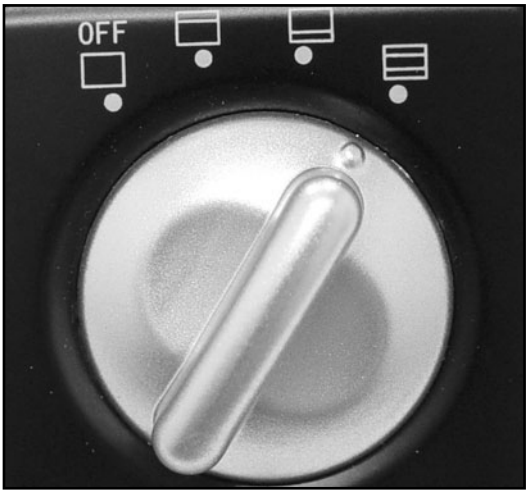


Controllare che il timer (4) è posizionato su OFF prima di collegare l'apparecchio alla rete **(collegare alla corrente alternata con una tensione di 240 volt)**

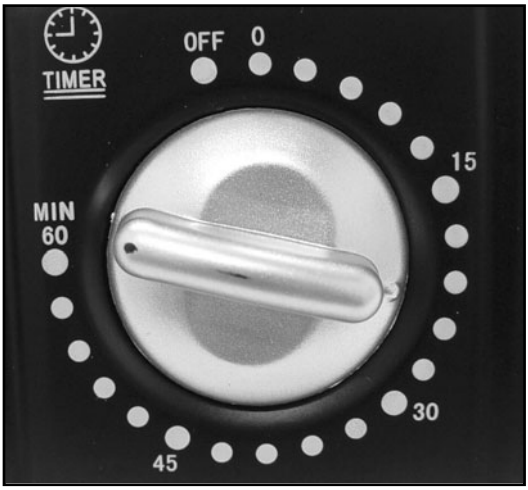
Inserire la lamiera del forno (7) e la griglia (9) nel forno e, quindi, chiudere la porta del forno.



Posizionare il regolatore della temperatura (1) a 250°C.



Posizionare la manopola di selezione funzioni di cottura (3) su "Forno statico" (si accendono i due elementi-riscaldanti superiore ed inferiore).



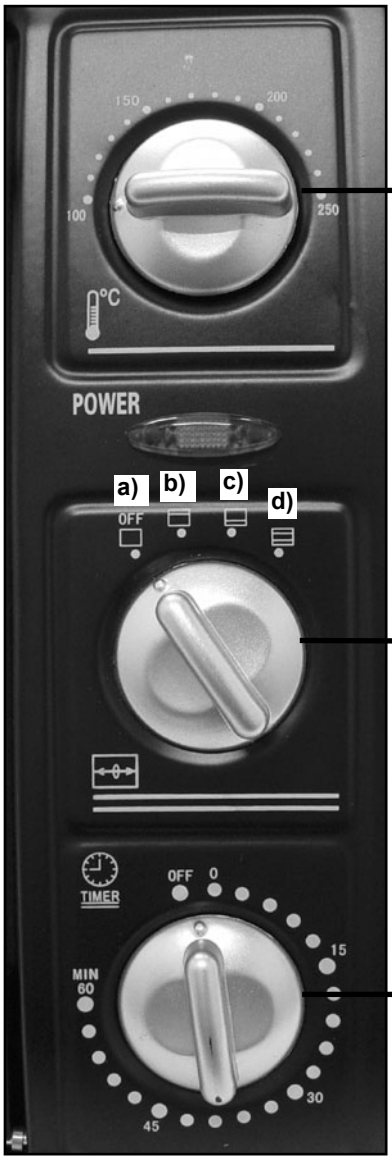
Posizionare il timer (4) a "20".

Far funzionare il forno per 20 minuti.

Nota:
aprire una finestra, durante questa prima operazione possono verificarsi degli odori sgradevoli ed eventualmente anche del fumo. Ciò è del tutto normale.

Ora, il vostro forno è pronto per cucinare.

Descrizione delle manopole.



Regolatore della temperatura (1)
per regolare la temperatura desiderata da **100 - 250°C**

Manopola di selezione funzioni di cottura (3)
a) OFF
b) Forno sopra: si accende l'elemento riscaldante superiore
c) Forno sotto: si accende l'elemento riscaldante inferiore
d) Forno statico: si accendono entrambi gli elementi riscaldanti

Timer (4) (60 min)
per preimpostare il tempo di cottura desiderato ed **inserire e disinserire il forno.** Temporaneamente attiva le funzioni di **ventilazione** e dello spiedo girevole della **griglia.**

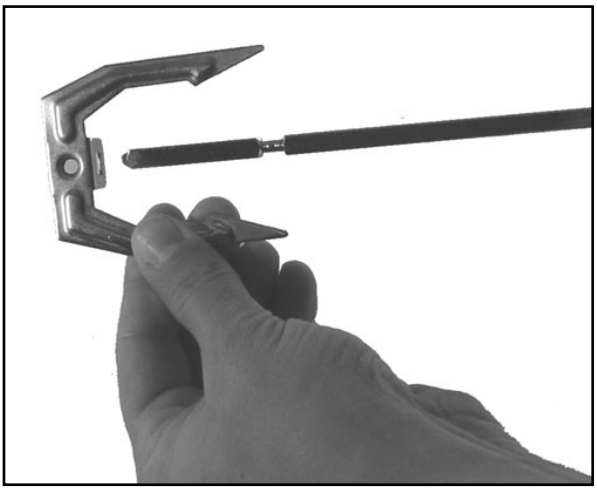
Nota:
alla scadenza del tempo preimpostato, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.

Questo forno con funzione di ventilazione e spiedo girevole per la griglia è ideale per dolci, piatti con gratinatura, pietanze alla griglia, arrosti, cottura ecc.

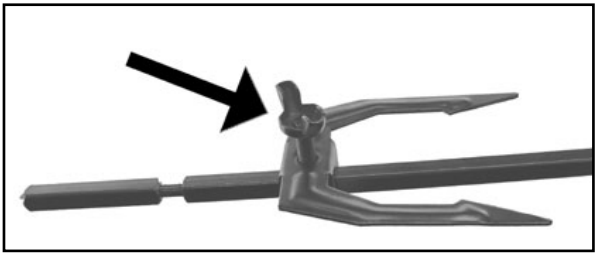
Se si tratta di carne, verdure, paste, pasta frolla o torte, tutto è preparato con facilità in poco tempo.

Uso (spiedo girevole della griglia)

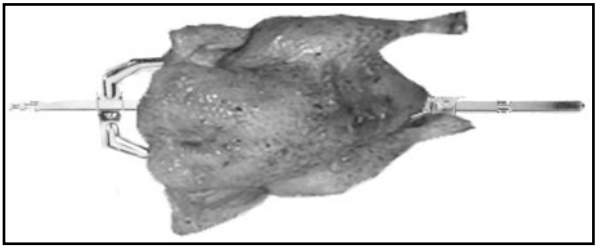
Poiché questo apparecchio è dotato di ventilazione, non occorre preriscaldarlo.



Posizionare un uncino per la carne (10) sullo spiedo girevole (11).



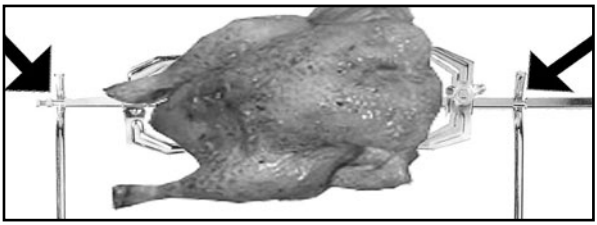
Fissarlo con la vite a farfalla.



Posizionare la carne al centro dello spiedo (11).

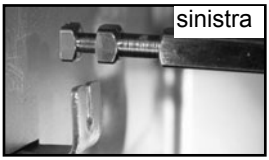
Posizionare il secondo uncino (10) sullo spiedo girevole (11) e fissarlo con la vite a farfalla.

Controllare che la carne sia bloccata in modo sufficiente dai due uncini (10).

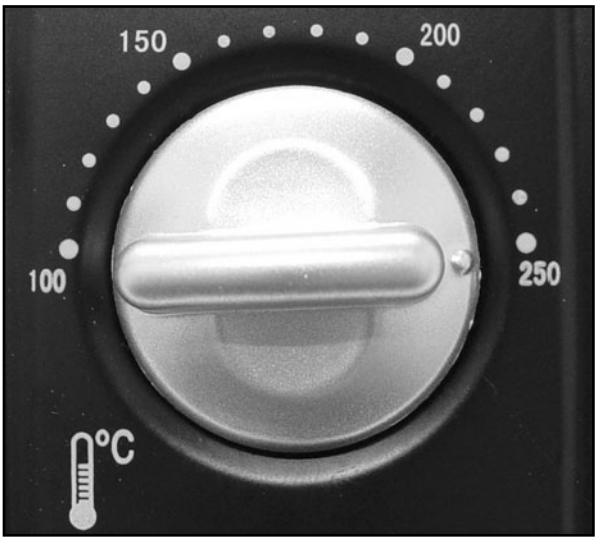


Prendere lo spiedo girevole (11) con il portaspiedo (12). **Importante!** Fare attenzione che i ganci del porta spiedo siano posizionati nelle intaccature dello spiedo. In tal modo si evita lo scivolamento dello spiedo.

Inserire lo spiedo girevole (11) prima a destra nel dispositivo girevole sito nella parete interna del forno, quindi poggiare l'altro con l'intaccatura sull'altro lato sul poggiaspiedo.

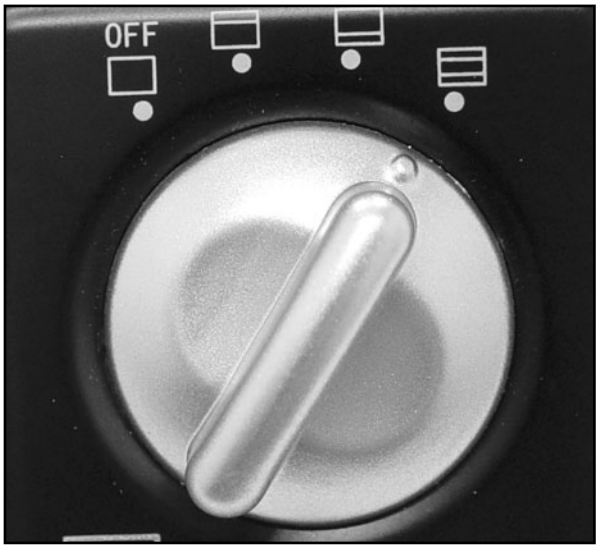


Nota:
per raccogliere il sugo della griglia, inserire la lamiero del forno (7) nel ripiano inferiore del forno.

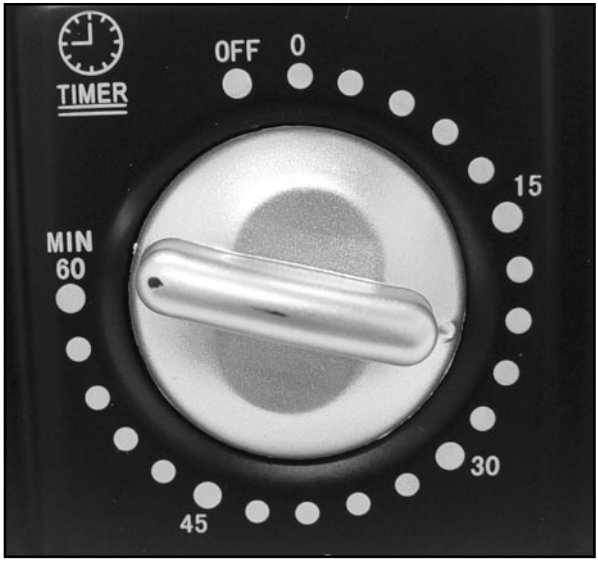


Con il regolatore della temperatura (1) impostare la temperatura desiderata.

Nota:
regolare la temperatura a seconda della carne da grigliare.



Posizionare la manopola di selezione funzione di cottura (3) su "Forno statico".



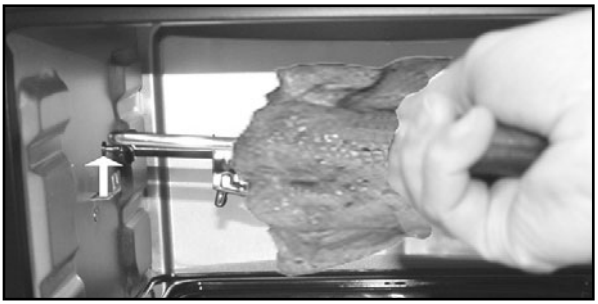
Impostare con il timer (4) il tempo necessario per la griglia.

Attenzione:
il tempo per la grigliata dipende dalle dimensioni e dal tipo della carne da grigliare.

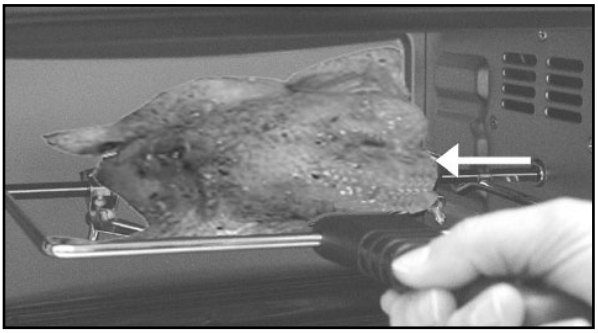
Qualora la carne sia cotta prima della scadenza del tempo programmato, posizionare il timer (4) su "0". Oppure, alla scadenza del tempo di griglia impostato, è emesso un segnale acustico e il forno si disinserisce automaticamente.

Aprire la porta del forno (5) con la maniglia (6).

Attenzione: l'apparecchio diventa bollente! Pericolo d'ustioni! Toccare la porta del forno (5) solo sulla maniglia (6).
Durante la grigliata fuoriesce del vapore bollente. Non avvicinare il viso al forno. Il vapore bollente può causare delle ustioni.



Sollevare lo spiedo (11) prima da sinistra per mezzo del porta spiedo (12),



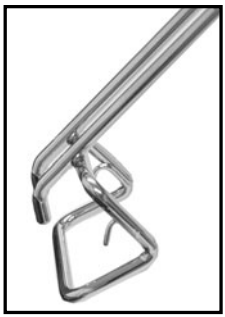
quindi estrarlo da sinistra destra dal dispositivo gire vole e destra poggiarlo su un piatto.

Consiglio:
qualora vogliate controllare se il pollo è ben cotto, dopo averlo estratto girarlo in modo da far uscire il sugo. Se il sugo è limpido, il vostro pollo è fatto.

Avvisi generali:

- per far raffreddare l'interno del forno, aprire la porta del forno (5) finché la stessa si blocca.

- Per far funzionare l'apparecchio, regolare la **temperatura (1)**, il **tipo di cottura (3)** e il **timer (4)**.
- Con il timer s'inserisce **automaticamente** la **funzione di ventilazione** (non può essere inserita separatamente).
- Inoltre, con il timer s'inserisce **automaticamente** il **dispositivo girevole** per la **griglia (11)**. Quindi, qualora non sia usato, estrarre lo spiedo dal dispositivo.
- Il **tipo di cottura (3)** non può essere inserito separatamente. Questi programmi funzionano sempre in combinazione con la ventilazione.
- Qualora si imposti una durata **inferiore a 15 minuti**, regolare il timer prima su 15 minuti, quindi ridurre per la 10 minuti. Non facendo così, **non sarà emesso il segnale acustico.**
- Per **tempi superiori a 60 minuti**, regolare il timer più volte in conformità al tempo richiesto.
- Pinza (8) per estrarre la lamiera del forno.



Pulizia e cura

Dopo ogni uso, è importante pulire l'interno del forno togliendo grasso e briciole.
Prima della pulizia e l'immagazzinamento, estrarre la spina dalla rete e far raffreddare l'apparecchio completamente. **ATTENZIONE! Durante il funzionamento, il mobile diventa molto bollente e richiede un po' di tempo prima di raffreddarsi completamente. Pericolo d'ustioni!**
Estrarre tutti i componenti dal forno (lamiera (7), griglia (9), spiedo girevole (11)). Possono essere lavati tutti con detersivo e acqua calda.
Pulizia dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito. Quindi, asciugarlo. Non utilizzare mezzi o polveri abrasivi o solventi.
In caso di mancato uso per un periodo prolungato proteggere l'apparecchio da sporcizia e polvere.
Non pulire gli elementi riscaldanti di acciaio inox.

Smaltimento

Rendere subito inutilizzabili gli apparecchi fuori uso. Togliete la spina e staccate il cavo
portacorrente.
Gli apparecchi elettrici devono essere riportati in un **negozio di vendita** o presso un **centro di raccolta.**

Direttive di sicurezza

- Non toccare le superfici calde. Servirsi sempre delle apposite manopole e delle impugnature.

- Lapparecchio va collegato solo a corrente alterna con tensione pari a quella indicata sulla targhetta di designazione. Inseritelo solo in una presa con messa a terra (tripola).

- Un apparecchio non è un giocattolo. I bambini non si rendono conto dei pericoli che possono risultare maneggiando degli apparecchi elettrici. In consequenza usare e conservare l'apparecchio lontano dei bambini. Materiale d'imballaggio per esempio buste di plastica devono stare lontano dai bambini.

- Nell'installazione domestica una protezione supplementare è fornita per mezzo del montaggio di un dispositivo di sicurezza contro la corrente scorretta. Tensione nominale nonpiù di 30 mA. Consultate il vostro elettricista. Poiche il pericolo esiste anche quando l'apparecchio è chiuso, estraete la spina dopo uso.

- Non utilizzare quest' apparecchio presso di acqua contenuta in vasche da bagno, lavandini o altri recipienti e non esporrlo nè alla pioggia nè ad altra umidità.

- Se però è caduto una volta nell'acqua, non prenderlo fuori prima di tirare la spina. Poi non più utilizzare l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializato autorizzato.

- Controllate regolarmente se il cavo è difettoso. In questo caso l'apparecchio non deve essere messo in opera (subito tirare la spina) e mandare l'apparecchio al fabbricante per riparazione.

- **Non mettere** l'apparecchio in funzione (oppure tirare subito la spina) se:
  * l'apparecchio, il mobile o il cavo di rete è danneggiato.
  * l'apparecchio mostra dei danni.
  * sospettate che ci sia un difetto dopo una caduta o qualche cosa di simile.
  * in caso di disturbi durante l'uso.
  * prima di pulire l'apparecchio oppure quando lo si deve spostare in un altro luogo.
  * dopo l'uso.

- Non estraete mai la spina fuori della presa al cavo ne con mani bagnate.

- Non trasportate ne tirate mai l'apparecchio al cavo.

- Non tirate il cavo attraverso bordi taglianti. Non schiacciatelo.

- Non piegare il cavo die rete non avvolgerlo cittorno l'apparecchio

- Mai mettere l'apparecchio sopra superfici calde ne vicino a fiamme aperte. Fate attenzione che non tocchi oggetti caldi o oggetti ad angoli acuti. Non utilizzare l'apprecchio se vi trovate su un pavimento umido o se le vostre mani o l'apparecchio sono bagnati.

- Evitate di poggiare l’apparecchio sull’orlo del tavolo o della tovaglia.
- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza mentre che funziona.
- Prima di togliere l'accessori o prima di pulirlo, lasciarlo raffreddare completamente.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o altri materiali, come carta, etc. Pericolo di incendio!
- Non utilizzare l’apparecchio all’aperto.
- Non inserire nel forno recipienti infiammabili o fusibili.
- Non posizionare altri apparecchi sul forno.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso industriale ma esclusivamente all'uso a casa.
- Utilizzare solo dei accessori supplementari che sono raccomandati dal produttore.
- Non introdurre nel forno prodotti chimici, organismi viventi (animali o vegetali) o “non-food” di qualsiasi tipo.
- Reparazioni di apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate per specialisti. Reparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.
- In caso di un guasto al cavo d'alimentazione, questo solo potrà essere sostituito da un tecnico autorizzato dal produttore.
- **Nel caso che l'apparecchio viene usato a scopi originalmente non intenzionati, usato o riparato in modo scorretto, non possiamo assumere una responsabilità per danni eventuali. In questo caso la rivendicazione di garanzia è fuori causa.**

Instructions for use
Trisa Forno Classico, Art. 7315

Thank you for choosing the "Forno Classico". The Trisa Electro team would like to take this opportunity to wish you pleasure with this appliance and “BON APPETIT!”

Before use

Please read these instructions carefully. They will give you important advice for the use, security and maintenance of the appliance. Keep the instructions carefully and, should the situation arise, pass them on to further users.
The appliance must only be used for the intended purpose according to these instructions.

Observe the notes on safety regulations.

Dispose the packaging properly.

Description

1	Temperature controller
2	Control light
3	Heating function rotary switch
4	Timer
5	Glass oven door
6	Handle
7	Baking tray
8	Baking tray tongs
9	Grill
10	Meat holder including 2 wing nuts
11	Grill spit
12	Spit holder

Technical data

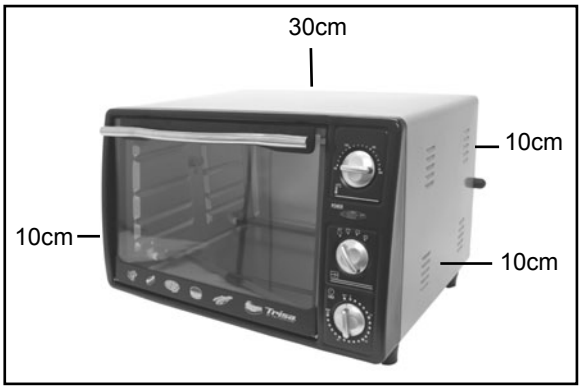
apacity:	23 litres
Temperature regulation up to:	100 - 250°C
Timer:	60 min.
Voltage:	230 Volt
Output:	1500 Watt

Do not touch the housing when hot. Danger of burns!
Always use the oven door handle provided.

Before using for the first time

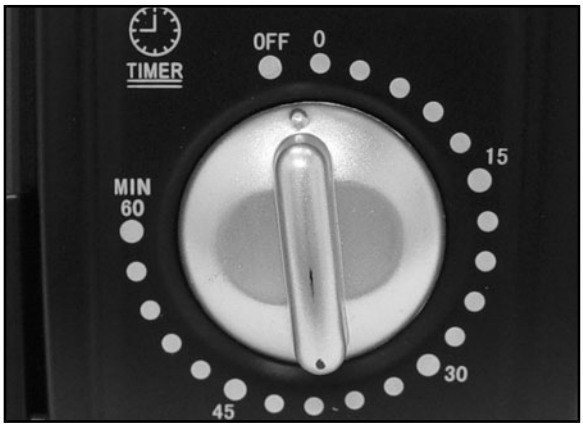
Check when you are unpacking the appliance whether all the accessories are included in accordance with these instructions for use and that the appliance is not damaged in any way. The baking tray (7), the grill (9) and the grill spit (11) should be thoroughly cleaned with detergent and hot water and then dried.

Before using clean it thourenghly of any manufacturing residues:



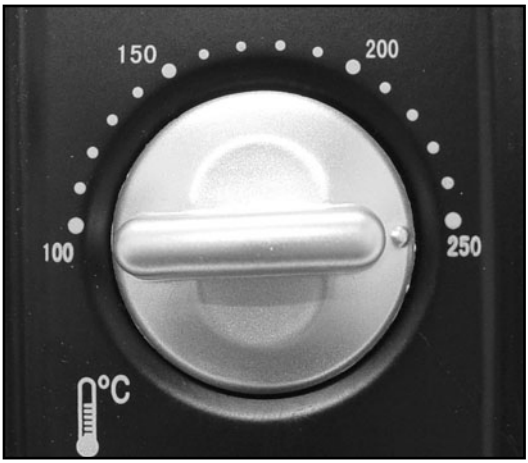
Place the appliance on a even fireproof surface.

The distance of 10 to 30 cm to other appliances / wall etc. must be kept.

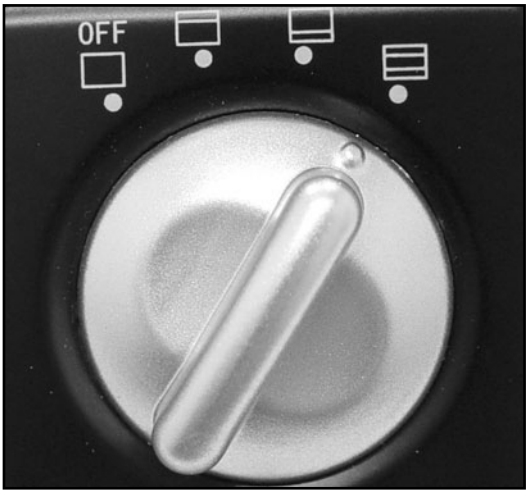


Check that the timer (4) is in the "off" position before plugging the appliance in to the mains power supply. **(Only use a 230v AC supply).**

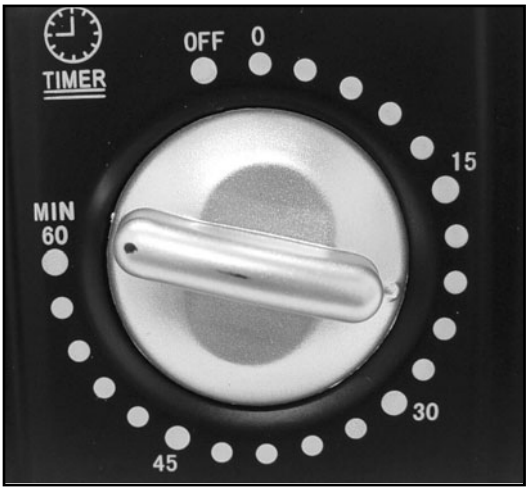
Slide the baking tray (7) and the grill (9) into the oven and close the door.



Set the temperature controller (1) to 250°C.



Set the heating function rotary switch (3) on the position "upper and lower heat".



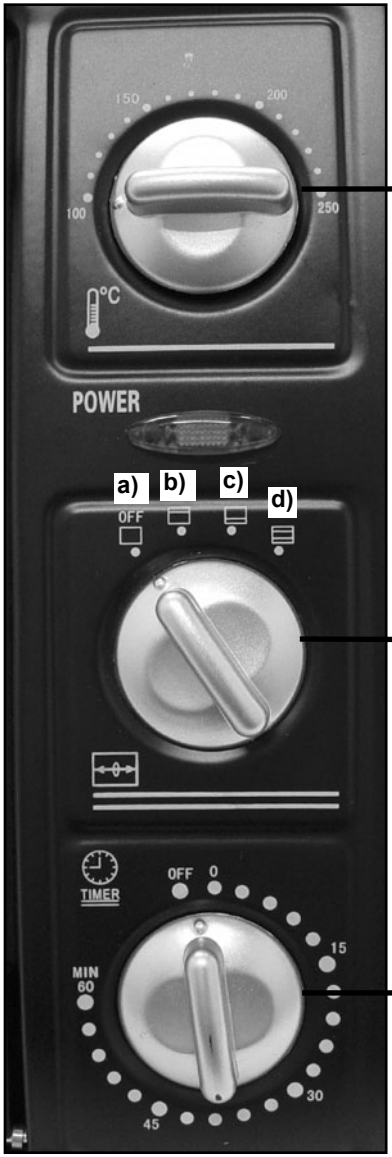
Set the timer (4) on position "20".

Allow the oven to run for about 20 minutes.

Note:
Open a window as unpleasant smells and smoke (manufacturing-residues) may develop. This is perfectly normal.

Your oven is now ready for use.

Description of controls



Temperature controller (1)
for selecting the required temperature **100 - 250°C**

Heating function rotary switch (3)
a) Off
b) Upper heat
c) Lower heat
d) Upper and lower heat

Timer (4) (60 min)
To set cooking times.
This rotary switch controls the cooking times by switching the oven **on and off**. At the same time **activation** the convection and the **grill spit** function.

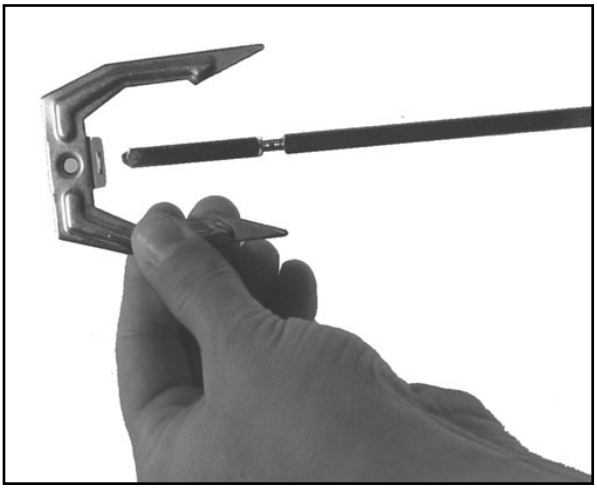
Note:
If the set cooking time is exceeded the oven will turn off automatically.

The oven has convection heat and grill spit and is perfect for baking, gratinate, grilling, roasting, cooking etc.

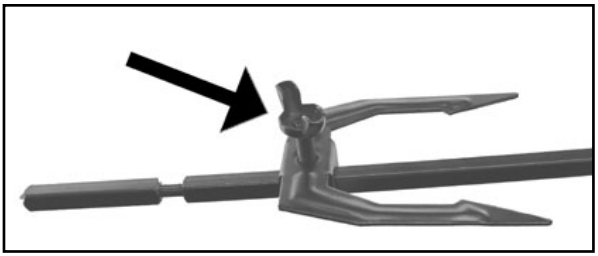
Whether meat, vegetables, pasta, pastry or cakes, everything is fast and easy to prepare.

How to use (Grill spit)

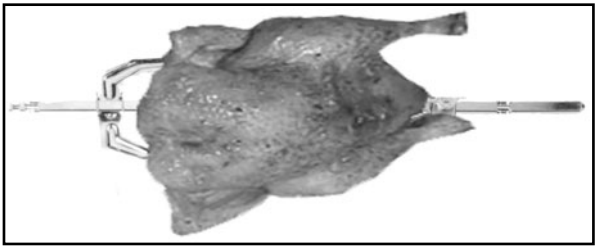
Because this appliance is used with convection heat, no preheating is required.



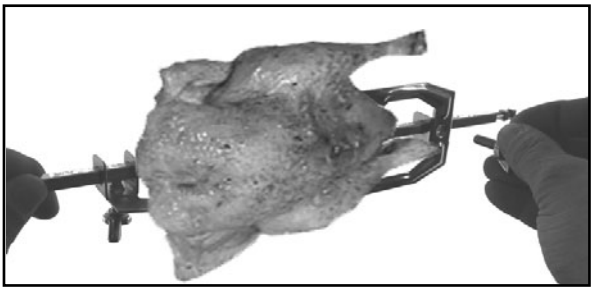
Place one meat holder (10) on the spit (11)



and secure with the wing nuts.

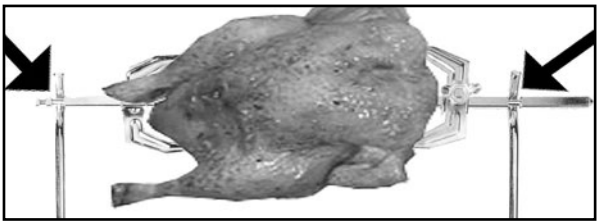


Centre the food to be grilled on the spit (11) property.



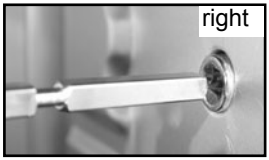
Place the second meat holder (10) on the spit (11) and secure with the wing nuts.

Make sure the food to be grilled is properly secured through the two meat hol ders (10)

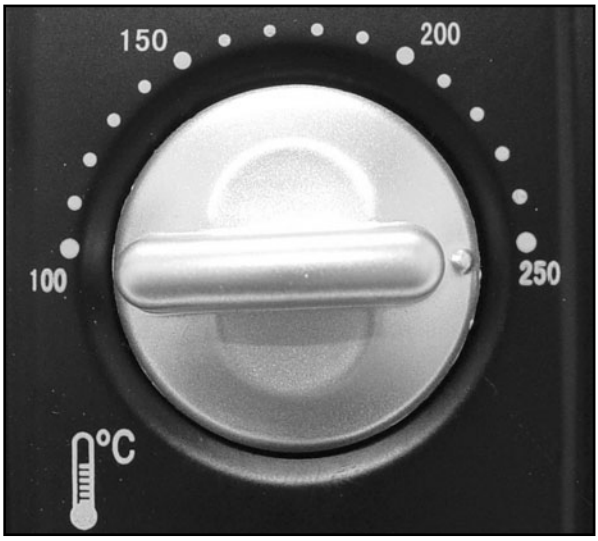


Hold the spit (11) with the help of the spit holder (12).
Important! Make sure that the hooks of the holder are placed in the notches of the spit.
This prevents the spit from slipping.

First slide the spit (11) in the rotational direction towards the inner wall of the oven, then the position other end with the notch opposite the spit holder.

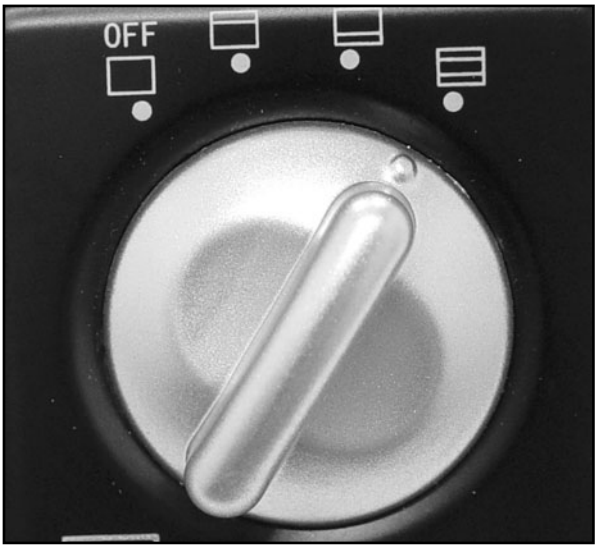


Note:
In order to catch the grill juices slide the oven shelf (7) into the lowest position in the oven.

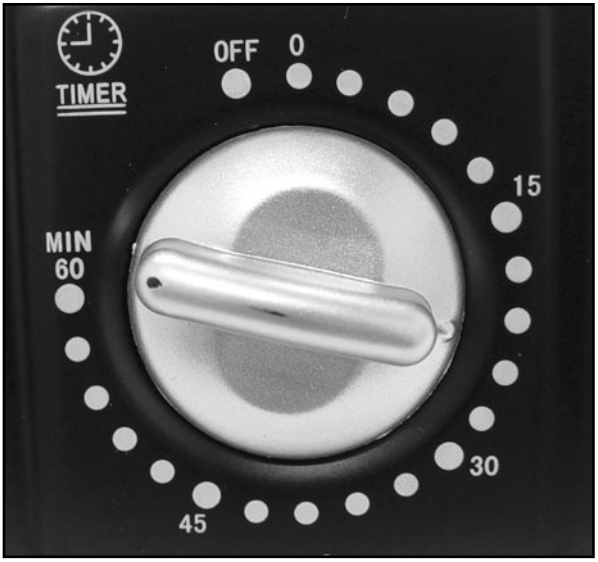


Select the required temperature with the temperature controller (1).

Note:
Set the temperature controller higher or lower, depending of what you want to grill.



Set the heating function rotary switch (3) on position "upper and lower heat".



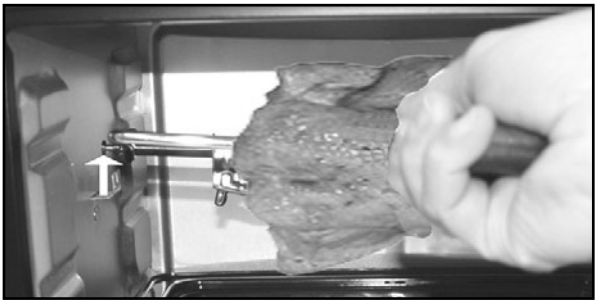
Set the timer (4) for the required grill time.

Note:
The grill time depends on the size and type of food you want to grill.

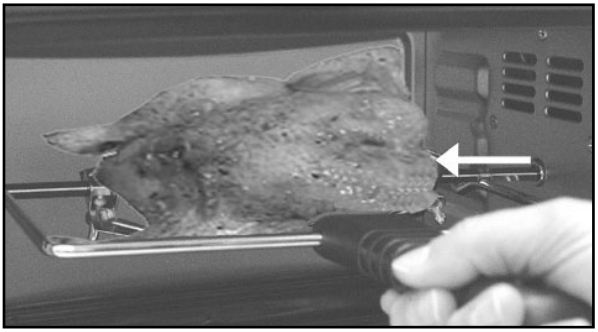
If your food is grilled before the set time run off set the timer (4) to position "0". Otherwise when the grill time run off signal will be heard and the oven will switch off automatically.

Open the oven door (5) with the handle (6).

Caution:
The equipment can get very hot! Danger of burns! Only touch the oven door by the handle. During the grill process hot steam escapes. Do not put your face near of the oven. Hot steam can cause burns.



First lift the spit (11) with help of the spit holder (12) to the left



then remove the spit with pulling from right to left side, and place it on a tray or plate

Tip:
If you want to control if a chicken is properly cooked, you can do so by turning it so the juice runs out. If the juice is clear, your chicken is well done.

General information:

- In order to allow the interior of the to oven cool down, open the oven door slightly in the correct position it will click into place.

- To ensure that the appliance works correctly, the **temperature (1),** the required **heating function (3)** and the **timer (4)** must be set.
- With the timer the **convection function** is **automatically** on. (This cannot be set separately)
- Similarly with the timer the **spit** will also turn on. So if the spit is not in use it should be removed.
- The **heating function (3)** cannot be switched on separately. This program runs in con junction with the convection.
- When setting a time of **less than 15 minutes.** First set the timer to 15 minutes and then set it to the actual time required, e.g. 10 minutes, otherwise **no audible signal will be heard**.
- For settings of **over 60 minutes**, it will be necessary to set the timer more than once to set the required time.
- Tongs (8) for removal of the oven shelf (7).

Cleaning and care

It is important to clean the interior of the oven of fat and food residues after each use.

Before cleaning and storage remove the plug from the mains power supply completely and allow the appliance to cool down. **Caution! The housing becomes hot during use and needs some time to cool down completely! Danger of burns!**

Remove all parts (Baking tray (7), grill (9), grill spit (11)) from the oven. These can all be rinsed in a soap solution.

Clean the appliance with a moderately damp cloth and rub dry. Do not use steel wool cleaning pads or abrasive cleaning solvents.

During extended periods of non-use, protect the appliance against dust or dirt.

The high-grade steel heating elements should not be cleaned.

Disposal

Make worn out appliances unusable. Pull out the mains plug and sever the cord.

Electric appliances are to be returned to a **shop of sale** or handed over to an official **dump.**

Safety regulations

- **The equipment can get very hot! Danger of burns! Only touch the oven door by the handle.**

- Plug the appliance only in on outlet as mentioned on the rating plate and only plus it into an earthed, three-pin socket.

- An electric appliance is not a children's toy. Children are not aware of the hazards of electrical appliances. Therefore close supervision is necessary when the appliance is used by children. Keep children away from packing material, e.g., plastic bags.

- The installation of a faulty current protective device with a rated breaking current offers you additional safety by ensuring that 30 mA will not be exceeded in the house installa tion.
  Let your installation elecrician advise you. Danger also exists with appliance which have been switched off, this is why, after use, the plug should be removed for the mains.

- Do not use this appliance near the water contained in bath-tubs, washbasins or other receptables nor expose it to rain or other humidity.

- Should however the appliance fall into water, only take it out after pulling the plug. Then do not use the appliance anymore, but first have it checked by an authorized service department.

- Regulary check if the main cable is defective. In this case the appliance must not be put into operation (immediately pull the plug). Send it to the manufacturer for repair.

- The appliance **must not be operated** (disconnect the mains plug immediately) when:
  * the appliance, casing or cable is damaged.
  * the appliance shows visible signs of damage.
  * a fault is suspected after a fall or the like.
  * in case of faults during use.
  * before cleaning or moving the appliance from place to place.
  * after use.

- Never pull the plug out of the socket with wet hands.

- Never carry nor pull the appliance by the flex.

- Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it.

- Do not bend the flex nor wind it around the appliance.

- Never put the appliance on hot surfaces nor near open flames. Lay the cord so that it does not touch hot or sharp-edged objects. Do not use the appliance while standing on a humid floor or when your hands or the appliance are wet.

- Never put the appliance on the edge of the table and avoid the contact with hot surfaces.

- Do not leave the appliance unattended while it is connected to the power source.
- Allow to cast before putting on or taking off part, and before cleaning this appliance.
- Never cover the appliance with a cloth or other materials such as paper. **Fire hazard!**
- Do not use the equipment in the open air.
- Do not place any containers that may melt or ignite inside the oven.
- Do not place any other devices on the oven.
- This appliance is not meant for commercial use only exclusively for private use.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use attachments not recommended by the manufacturer.
- Do not place chemicals, living organisms (animals or plants) or non-food items of any kind in the microwave.
- Only trained personnel should repair electrical appliances. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.
- In case of damage to the power cable this may only be replaced by a customer service authorized by the manufacturer.
- **No warranty for any possible damage can be accepted if the appliance is used for impro per purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.**

Switzerland

Trisa Electro AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectro.ch
++ 41 41 933 00 30

Austria

Franz Holzbauer
Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectro.at
++ 43 (2647)4304070

Germany

HKS
Satellitentechnik Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstrasse 8
D-63150 Heusenstamm
HKS-GmbH@T-online.de
++49 (6104) 5920